Edisi Spesial

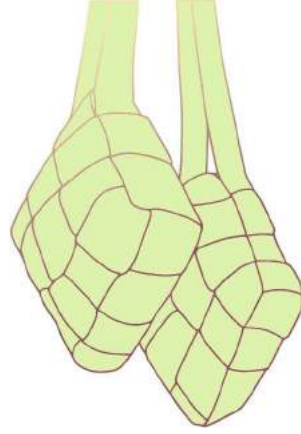
Sajian Ramadhan dan Hari Raya

IBU PROFESIONAL ASIA

Sajian Ramadhan dan Hari Raya

IBU PROFESIONAL ASIA

Mei 2021

SAJIAN RAMADHAN DAN HARI RAYA

@Ibuprofesionalasia

Tim Editor : Anastasia Billin, Angie Kamalia, Rita Anggraini
Tim Penata Isi: Dede Rahmadhany, Dessy Kusumawati, Febi Hidriyanti
Desain Sampul: Canva & Dokumentasi Pribadi
Akreditasi Foto: Dokumentasi Pribadi

Edisi Pertama: Mei 2021

Semarak Boga | Sajian Ramadhan dan Hari Raya
Singapura, Rumah Bermain Boga Ibu Profesional ASIA
60 hlm; 14,8 x 21 cm

Diterbitkan oleh:
Literasi Asia

Pengantar

Bismillahirrohmaanirrahim

Assalamu'alaikum wa Rahmatullahi wa Barakaatuh.

Alhamdulillah, puji syukur kepada Allah ﷻ, Rumah Bermain Boga Ibu Profesional Asia, menghadirkan buku kumpulan resep Edisi Spesial "Semarak Boga - Sajian Ramadhan dan Hari Raya".

E-book ini merupakan kumpulan sharing resep favorit keluarga dari teman-teman Ibu Profesional Asia, baik anggota maupun di luar anggota Rumah Bermain Boga IP Asia. Terdiri dari 60 halaman, berisikan 30 macam resep dan dibuat sebagai bagian dari rangkaian acara Semarak Ramadhan Ibu Profesional Asia 1442 H.

Semoga kumpulan resep ini dapat menjadi inspirasi ide memasak teman-teman semua dimanapun berada.

Salam Hari Raya

Mei 2021 - Syawal 1442H
Redaksi Rumah Bermain Boga IP Asia

Semarak Boga

KONTRIBUTOR

1. Almira Mahsa Amadea - Jepang
2. Anastasia Billin - Jepang
3. Angie Kamalia - Saudi Arabia
4. Ari Nurul Yusiani - Singapura
5. Dede Rahmadhany - Singapura
6. Dessy Kusumawati - Singapura
7. Dyah Khairunisa - Singapura
8. Febi Hidriyanti - Jepang
9. Fiftarina Puspitasari - Singapura
10. Hafizah - Syria
11. Muna Maulida - Pakistan
12. Nina Mariana - Saudi Arabia
13. Qatrin Nida Utami - Saudi Arabia
14. Rita Anggraini - Turki
15. Tami Astie Ulhiza - Bahrain
16. Zarra Miantina Putrie - Malaysia

Ramadhan Raya

Daftar Isi

Takjil Raya

Minuman Raya

years
Ibu Profesional
ASIA
Sajian
Ramadhan Raya
Ibu Profesional
ASIA
Kebanggaan Keluarga

Fu Yung Hai

OLEH : ANASTASIA BILLIN - IP ASIA JEPANG
RESEP ASLI : DEVINA HERMAWAN

BAHAN:

- 3 butir telur ayam
- ½ buah wortel
- 3 lembar kubis
- 1 batang daun bawang
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- 3 sdm tepung kentang/sagu
- Garam, lada secukupnya

BAHAN SAUS:

- ½ sdm margarin/minyak goreng
- ½ buah bawang bombay
- 1 siung bawang putih
- ½ buah paprika merah/hijau
- 3 sdm saos tomat
- 1 sdm maizena
- 150 ml air
- Gula, garam, lada secukupnya

Foto: Anastasia Billin | Desain: Canva

Fu Yung Hai

CARA MEMBUAT:

1. Aduk telur dalam wadah.
2. Masukkan irisan kubis, parutan kasar wortel, bawang putih halus dan daun bawang ke dalam telur.
3. Masukkan tepung kentang/sagu.
4. Tambahkan garam dan lada sesuai selera lalu aduk hingga tercampur rata.
5. Tambahkan sedikit minyak ke atas pan/wajan. Goreng adonan hingga matang kedua sisi dengan api sedang .
6. Sajikan dengan saus.

CARA MEMBUAT SAUS:

1. Tumis bawang bombay, bawang putih dan paprika dengan margarin/minyak hingga harum dan layu.
2. Masukkan saus tomat.
3. Tambahkan sedikit demi sedikit tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan air sambil diaduk pelan.
4. Tambahkan gula, garam dan lada secukupnya.
5. Masak hingga saus mendidih dan sedikit mengental.

Gado-gado

OLEH: ZARRA MIANTINA PUTRIE - IP ASIA MALAYSIA

BAHAN KUAH KACANG:

- 200 g kacang tanah goreng
- 3 siung bawang putih goreng
- 2 lembar daun jeruk
- Tambahkan air secukupnya,
- 100 ml santan kental
- Secukupnya air asam jawa
- 1,5 sdm kecap manis
- Secukupnya gula merah sisir
- Secukupnya garam beryodium

CARA MEMBUAT:

1. Blender dengan air kacang tanah, bawang putih, daun jeruk dengan tingkat kelembutan/kekasaran kacang sesuai selera.
2. Tuang pasta kacang ke dalam panci, panaskan di atas kompor. Lalu tambahkan 100 ml santan kental, secukupnya air asam jawa, 1,5 sdm kecap manis, secukupnya gula merah sisir dan garam.
3. Masak hingga mendidih.
4. Siap dihidangkan bersama kentang rebus untuk karbohidrat, serta sayur dan lauknya ;
5. Telur rebus
6. Tempe goreng potong kotak kecil
7. Selada
8. Wortel rebus
9. Tomat

Foto: Zarra Miantina P | Desain: Canva

Gulai Nangka Muda Tetelan

OLEH: ANGIE KAMALIA - IP ASIA SAUDI ARABIA

BAHAN:

- 500 g nangka muda
  (cuci bersih, hingga tidak lengket atau hilang getahnya)
- 250 g tetelan sapi
  (kalau tidak suka tetelan boleh pakai daging sapi)
- 1 liter air
- 1 kaleng santan instan (sesuai selera)

BUMBU:

- 3 siung bawang merah besar
- 2 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah besar (sesuai selera)
- 3 buah kemiri sangrai
- 3 cm jahe
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt bubuk
- Daun salam
- Daun jeruk
- Lengkuas
- Minyak untuk menumis
- Garam
- Gula merah
- Kaldu bubuk
- Bawang merah goreng untuk taburan

Foto: Angie Kamalia | Desain: Canva

Gulai Nangka Muda Tetelan

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih nangka muda, lalu potong- potong dan rebus hingga empuk.
2. Haluskan bawang putih, bawang merah, cabe merah, kemiri sangrai, jahe, ketumbar.
3. Tumis bumbu halus, lengkuas geprek, daun jeruk, daun salam sampai tanak dan harum.
4. Masukkan air ke dalam bumbu tumis, lalu masukkan tetelan sapi, terakhir masukan nangka muda rebus.
5. Masukkan santan aduk-aduk supaya santan tidak pecah.
6. Masukkan garam, gula merah, dan kaldu.
7. Hidangkan ke dalam mangkuk lalu beri taburan bawang merah goreng.

I Fu Mie

OLEH: ARI NURUL YUSIANI - IP ASIA SINGAPURA

BAHAN:

- Mie telur kering
- 120 g wortel
- 120 g kapri
- 120 g jamur
- 150 g udang

BUMBU:

- 3-4 siung bawang putih, geprek
- 1 ruas jahe, iris tipis
- 1 1/2 sdm saos tiram
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm soya sauce
- 1 sdm tepung maizena larutkan dalam 1/2 cup gelas
- Gula dan garam secukupnya
- Kaldu jamur
- Minyak goreng untuk menumis

Foto: Ari Nurul Yusiani | Desain: Canva

I Fu Mie

CARA MEMBUAT:

1. Rebus mie telur kering, lalu tiriskan.
2. Goreng mie di wajan bulat sampai krispi dan berbentuk bulat, lalu sisihkan.
3. Tumis bawang putih dengan minyak goreng. Masukkan jahe, tumis sampai harum.
4. Masukkan saos tiram, minyak wijen, dan gula garam.
5. Masukkan udang sampai berubah warna.
6. Masukkan wortel dan jamur, lalu kapri.
7. Tambahkan 2-3 cangkir air . Biarkan mendidih dan masukkan kaldu jamur (*optional*).
8. Terakhir, tambahkan larutan tepung maizena.
9. Aduk sampai mendidih dan koreksi rasa.
10. Tuangkan sayur dan kuah di atas mie krispi yang sudah digoreng tadi.
11. Sajikan hangat.

Opor Ayam

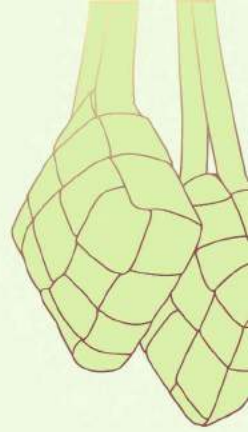
OLEH : ZARRA MIANTINA PUTRIE- IP ASIA MALAYSIA

BAHAN:

- 1 ekor ayam (tanpa bagian kepala, kaki dan ekor)
  Potong menjadi 9 bagian lalu rebus sebentar, buang air rebusan pertama
- 1,5 lt air (secukupnya)

BUMBU:

- 15 siung bawang merah, haluskan
- 10 siung bawang putih, haluskan
- 1,5 sdm ketumbar bubuk
- 1 sdt kunyit bubuk
- 2 buah tomat (@potong menjadi 4)
- 2 buah serai bagian putihnya, geprek
- 2 ruas laos, geprek
- 3 lembar daun jeruk
- 3 lembar daun salam
- 2 sdt Himalayan salt (secukupnya)
- 1 sdm munjung brown sugar (secukupnya)
- 200ml santan kental

Foto: Zarra Miantina Putrie | Desain: Canva

CARA MEMBUAT:

1. **Didihkan air di dalam panci.**
2. **Masukkan potongan ayam yang telah direbus.**
3. **Masukkan semua bumbu kecuali santan.**
4. **Kecilkan api, masak 10-15 menit hingga bumbu meresap.**
5. **Tambahkan santan, tunggu sekitar 3 menit, lalu set api sedang. Saat mendidih, aduk-aduk jangan sampai santan pecah.**
6. **Matikan api, opor siap untuk disajikan.**

Oyakodon 親子丼
(CHICKEN AND EGG BOWL)

OLEH: ALMIRA MAHSA AMADEA - IP ASIA JEPANG

Oyakodon adalah rice bowl dengan *topping* ayam & telur, *comfort food* untuk orang-orang Jepang yang mudah dibuat di rumah dengan bahan-bahan sederhana. Ini modifikasi dari resep asli, karena di resep asli menggunakan sake & mirin, jadi ini yang biasa dibuat dengan versi halal
Inspirasi: https://www.justonecookbook.com/oyakodon/

BAHAN (UNTUK 2 PORSI):

- Nasi
- 2 paha ayam *boneless*, potong-potong sekitar 4 cm
- ½ buah bawang bombay, iris
- 2 butir telur, kocok
- ½ cup dashi (kaldu Jepang)
- 1½ sdm shoyu/soy sauce
- 1½ sdm gula
- Garam sesuai selera
- Shichimi togarashi (opsional)
- Daun bawang (opsional)

Foto: Almira Mahsa Amadea | Desain: Canva

Oyakodon 親子丼

(CHICKEN AND EGG BOWL)

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan Dashi, ada beberapa pilihan:
- Menggunakan dashi instan yang bisa dibeli di supermarket.
-Membuat dashi dari *scratch*.
-Jika bahan sulit dicari, bisa diganti dengan kaldu ayam.
2. Campurkan dashi, soy sauce, gula dan garam dalam mangkuk, aduk rata.
3. Masukkan bawang bombay ke dalam pan dalam satu layer merata.
4. Masukkan campuran dashi tadi secukupnya hingga menutupi bawang bombay.
5. Masukkan potongan ayam di atas bawang bombay, pastikan bawang bombay dan ayam tersebar merata.
6. Nyalakan api sedang hingga mendidih. Setelah mendidih, tutup pan dan masak dengan api kecil hingga ayam matang.
7. Koreksi rasa.
8. Jika rasa sudah sesuai, perlahan masukkan kocokan telur dan tutup kembali pan, masak dengan api sedang hingga telur matang sesuai selera. Umumnya Oyakodon disajikan saat telur masih dalam kondisi *runny* atau setengah matang.
9. Masukkan daun bawang tepat sebelum mematikan api.
10. Sajikan di atas nasi hangat, taburi dengan shichimi togarashi (atau lainnya sesuai selera).

Paprika Panggang Isi Ayam Jamur Keju

OLEH: MUNA MAULIDA - IP ASIA PAKISTAN

BAHAN :

- 6 buah paprika sedang
- 250 g daging ayam potong dadu kecil/memanjang
- 100 g keju parut cheddar/mozarella
- 70 g jamur kancing
- 1 buah tomat sedang, cincang
- 60 g wortel, potong panjang tipis/dadu kecil
- 2 siung bawang putih , geprek & cincang kasar
- 1 buah bawang bombay, potong melintang
- 2 cm jahe , geprek
- 4 sdm minyak goreng untuk menumis
- Lada secukupnya
- 1 sdt saus tiram
- ½ sdt minyak wijen
- Garam secukupnya

Foto: Muna Maulida | Desain: Canva

Paprika Panggang Isi Ayam Jamur Keju

LANGKAH MENUMIS:

1. Masukkan bawang putih, jahe & ayam di minyak yang sudah dipanaskan. Tumis hingga harum dengan api sedang.
2. Jika ayam sudah setengah matang, masukkan bawang bombay, wortel, jamur kancing, saus tiram, lada, dan minyak wijen.
3. Kecilkan api, tumis hingga harum & matang. Kemudian bubuhkan garam, koreksi rasa.
4. Matikan api jika rasa & kematangan sudah pas.

LANGKAH MEMANGGANG:

1. Panaskan oven terlebih dahulu sembari menumis tadi. 10 menit suhu 100° C.
2. Paprika yang sudah dibersihkan dibelah dua vertikal/horizontal, sesuaikan.
3. Masukkan isian ayam yang sudah di tumis ke masing-masing paprika, bagi rata.
4. Bubuhkan irisan tomat dan keju di atasnya.
5. Beri alas baking paper/olesi minyak di loyang panggangan.
6. Panggang paprika isi selama 25 menit suhu 180° C.
7. Siap disajikan.

Pasta Panggang Gampang

OLEH : DYAH KHAIRUNISA - IP ASIA SINGAPURA

BAHAN A:

- 250 g pasta kering (resep pakai penne)
- 200 ml krim kental
- 200 ml susu putih tawar
- 400 ml air/kaldu ayam
- 2 sdt kaldu bubuk
- 100 g keju parmesan
- 200 g keju mozzarella

BAHAN B:

- 250 g dada ayam tanpa tulang, potong dadu
- 2 buah sosis, iris serong (opsional)
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm minyak zaitun/minyak sayur
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt lada hitam kasar

PELENGKAP:

- 1 buah brokoli, potong-potong, rebus

Foto: Dyah Khairunisa | Desain: Canva

Pasta Panggang Gampang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak zaitun, tumis sosis hingga matang, angkat dan sisihkan. Di panci yang sama, masukkan ayam, tumis hingga berubah warna, tambahkan bawang putih, garam dan lada hitam. Masak hingga matang.
2. Masukkan air, kaldu bubuk, krim kental dan susu. Aduk hingga kaldu larut. Masukkan pasta kering, tutup panci, masak selama kurang lebih 20 menit (tutup panci tidak perlu terlalu rapat agar tidak meluap).
3. Setelah 20 menit, matikan kompor lalu masukkan separuh (50 g) keju parmesan, aduk rata.
4. Oles wadah kaca/loyang dengan minyak zaitun, tuang sebagian pasta ke dalam wadah, taburi separuh bagian (100 g) keju mozzarella secara merata, tuang sisa pasta, tata sosis di atasnya, lalu taburi dengan sisa keju mozzarella dan parmesan. Panggang selama 10 - 15 menit atau sampai keju meleleh dan mulai kecokelatan.
5. Sajikan dengan brokoli atau sayuran lain sebagai pelengkap.

CATATAN:

1. Susu bisa diganti dengan krim kental untuk saus yang lebih *creamy*, sebaliknya krim bisa diganti susu agar lebih ekonomis.
2. Jika menggunakan kaldu ayam *homemade*, sesuaikan penggunaan kaldu bubuk dan garam.

Pepes Tahu

OLEH: FIFTARINA PUSPITASARI - IP ASIA SINGAPURA

BAHAN :

- 450 g tahu putih
- 2 butir telur
- 1 sdm bawang putih cincang
- Garam dan lada secukupnya
- Wortel/sosis untuk isian (sesuai selera)

Foto: Fiftarina Puspitasari | Desain: Canva

Pepes Tahu

CARA MEMBUAT :

1. Haluskan tahu hingga lumat, campurkan dengan kocokan telur.
2. Tambahkan bawang putih, garam, dan lada, lalu aduk rata.
3. Ambil selembar daun pisang/aluminium foil.
4. Letakkan beberapa sendok adonan tahu di atas daun pisang/aluminium foil, beri wortel/sosis di tengah, lalu gulung sambil dipadatkan.
5. Ulangi langkah 3 dan 4 sampai adonan pepes habis.
6. Kukus pepes tahu hingga matang.
7. Potong-potong ketika hendak dihidangkan.

CATATAN:

- Untuk menambah asupan protein, bisa juga ditambahkan daging/ayam cincang ke dalam adonan pepes.
- Jika tidak ingin membungkus satu per satu, pepes tahu bisa dikukus menggunakan pinggan tahan panas untuk wadahnya.
- Untuk variasi lain, adonan yang sama bisa digoreng, menjadi perkedel tahu.

Pergedel Jagung

KHAS PADANG PANJANG

OLEH : RITA ANGGRAINI – IP ASIA TURKI
RESEP ASLI : SUSI MASFAR

BAHAN :

- 4 buah jagung manis (resep menggunakan 450 gram jagung frozen)
- 4 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 4 buah cengkeh (resep menggunakan 2 buah)
- 2 buah bunga lawang (resep menggunakan 1 buah buah)
- 3 buah cabe merah keriting
- Seujung kuku buah pala
- 1/4 sdt lada bubuk
- 1 sdt garam (sesuai selera)
- 1/2 sdt gula (boleh *skip*)
- 1/2 sdt kadu jamur (boleh *skip*)
- 2 batang daun bawang (iris)
- 2 batang seledri (iris)
- 3 sdm terigu (jika masih terlalu berair, terigu bisa ditambahkan)
- Minyak untuk menggoreng

Foto: Rita Anggraini | Desain: Canva

Pergedel Jagung

KHAS PADANG PANJANG

CARA MEMBUAT :

1. Pipil jagung, lalu giling kasar menggunakan cobek atau food procesor agar hasilnya masih ada tekstur jagung.
2. Haluskan bawang putih, bawang merah, cengkeh, bunga lawang, cabe dan pala.
3. Campurkan semua bahan dalam wadah, aduk rata.
4. Panaskan minyak goreng, kemudian goreng pergedel dengan api kecil atau sedang hingga matang kecoklatan.
5. Angkat dan tiriskan.
6. Pergedel Jagung Khas Padang Panjang siap dihidangkan.

Keterangan:
Tekstur pergedelnya tidak garing

Sambal Goreng Kentang Wortel Daging Kering

OLEH : DEDE RAHMADHANY - IP ASIA SINGAPURA

BAHAN :

- 500 g kentang di potong dadu goreng sisihkan
- 500 g daging sapi has dalam rebus hingga empuk lalu potong
- Petai di iris-iris secukupnya
- Wortel potong dadu kecil-kecil secukupnya
- 3 lembar daun salam
- 1 ruas lengkuas geprek
- 2 batang serai memarkan
- 2 lembar daun jeruk
- 200 ml santan kara
- Minyak goreng secukupnya

Foto: Dede Rahmadhany | Desain: Canva

Sambal Goreng Kentang Wortel Daging Kering

BUMBU HALUS:

- 5 buah cabe merah besar
- 1 butir tomat
- 9 siung bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 5 butir kemiri
- 1 ruas jahe
- 1 ruas kunyit
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Penyedap secukupnya (Jika dibutuhkan)

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dalam panci, rebus daging selama 5 menit. Lalu matikan api dan diamkan daging selama 30 menit dalam keadaan panci tertutup. Lalu buang air rebusan pertama yang kotor. Angkat daging dan potong-potong sesuai selera. Rebus daging yg sudah dipotong-potong sampai empuk selama 7 menit.
2. Blender semua bumbu halus. Lalu tumis bumbu halus dengan minyak sampai harum. Masukkan daun jeruk, daun salam, sereh dan lengkuas (yang sudah di geprek). Tambahkan sedikit air, masak sampai bumbu matang dan harum.
3. Kupas kentang dan wortel potong dadu dan cuci bersih. Lalu goreng kentang dan wortel setengah matang, sisihkan.
4. Masukkan santan. Aduk dan masak sampai mendidih. Tambahkan gula dan garam secukupnya.
5. Masukkan daging, kentang dan petai . Masak sampai matang dan bumbu meresap.
6. Koreksi rasa dan siap dihidangkan. Jangan lupa taburkan bawang goreng di atasnya.

Sate Ayam Madura

VERSI OVEN

OLEH : ANASTASIA BILLIN - IP ASIA JEPANG

BAHAN SATE :

- 300 g daging ayam *fillet*, potong dadu
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- Tusuk sate

BAHAN BUMBU SATE :

- 100 g kacang tanah matang (sangrai/goreng)
- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 buah cabe merah besar (buang biji jika tidak ingin pedas)
- 50 ml air

Foto: Anastasia Bilin | Desain: Canva

Sate Ayam Madura

VERSI OVEN

TAMBAHAN BUMBU :

- 200 ml air
- 1 lembar daun jeruk
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm gula merah
- Garam dan gula pasir sesuai selera

CARA MEMBUAT :

1. Buat bumbu dahulu. Blender semua bahan bumbu kacang.
2. Tuang ke dalam wajan, masukkan tambahan bumbu. Masak hingga mengental dan mengeluarkan minyak. Koreksi rasa.
3. Campurkan 2 sdm bumbu kacang yang sudah matang ke dalam daging ayam. Tambahkan kecap dan garam. Marinasi minimal 1 jam. Kemudian tusuk potongan daging dengan tusuk sate.
4. Siapkan oven. Alasi oven pan dengan aluminium foil. Letakkan sate mentah di atas pan.
5. Panggang dengan suhu 180° C selama 30 menit atau hingga matang sesuai selera.
6. Sajikan dengan bumbu kacang.

Sate Ayam Ponorogo

OLEH : FEBI HIDRIYANTI- IP ASIA JEPANG

BAHAN SATE :

2 kg daging ayam bagian paha, potong kecil-kecil untuk sate.

BUMBU MARINASI:

- 20 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 1 sdt jinten
- 1 sdm ketumbar bubuk
- 1 sdm lada bubuk dan garam
- 1 sdm garam (sesuai selera)
- 2 sdm jeruk lemon

BUMBU KACANG:

- 3 siung bawang putih
- 5 buah cabai rawit (sesuai selera)
- Secukupnya garam
- 4 sdm gula jawa
- 2 lembar daun jeruk
- 2 butir kemiri
- 100 g kacang tanah
- Kaldu bubuk (sesuai selera, jika suka)

Foto: Febi Hidriyanti | Desain: Canva

Sate Ayam Ponorogo

BUMBU CELUP:

Ukuran disesuaikan selera saja:

- 2 sdm sambal kacang
- 7 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 7 sdm minyak goreng
- 50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan bumbu marinasi, lalu balurkan ke daging ayam yang sudah dipotong-potong, kemudian tusuk dengan tusuk sate. Diamkan minimal 1 jam di dalam kulkas.
2. Buat bumbu kacang : goreng, bawang, kemiri, cabe dan kacang kemudian haluskan dengan bumbu lainnya. Jika ingin menyajikan sambal kacang tinggal menambahkan air panas saja kekentalan sambal kacang sesuai selera mau kental atau agak encer.
3. Buat bumbu oles : campurkan semua bahan bumbu oles, ukuran sesuai selera saja.
4. Panggang sate sampai setengah matang, kemudian celupkan/oles dengan bumbu celup dan bakar lagi sampai matang. Dan sate siap dinikmati.

Soto Betawi

OLEH : QATRIN NIDA UTAMI - IP ASIA ARAB SAUDI

BAHAN :

500 g daging (dimasak terlebih dahulu dengan metode 7:30:7)

BUMBU HALUS:

- 15 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 ruas jahe

BUMBU CEMPLUNG:

- 3 buah bunga lawang
- 3 buah kapulaga
- 3 buah cengkeh
- 2 ruas laos geprek
- 2 ruas sereh geprek
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- Susu full cream
- Garam dan lada

Foto: Qatrin Nida Utami | Desain: Canva

Soto Betawi

TOPPING :

- Emping
- 2 buah tomat ukuran sedang
- Daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging yang sudah dimasak sesuai selera.
2. Haluskan bumbu, masak di panci dan tambahkan bahan cemplung, masak sampai keluar aroma (kecuali susu full cream).
3. Tambahkan daging yang sudah dipotong, aduk-aduk sampai tercampur rata, tambahkan air lebih kurang 1 lt, masak sampai mendidih.
4. Tambahkan tomat dan daun bawang yang sudah dipotong-potong.
5. Tambahkan susu full cream.
6. Tambahkan garam dan lada secukupnya lalu tes rasa.
7. Selamat mencoba.

Soto Sayap Ayam

OLEH : DYAH KHAIRUNISA - IP ASIA SINGAPURA
RESEP ASLI : RUDY CHOIRUDIN

BAHAN :

- 900 g sayap ayam utuh, potong 2
- 2 sdm minyak sayur
- 10 siung bawang putih, iris
- 5 siung bawang merah, iris
- 2 ruas jahe, geprek
- 2 ruas lengkuas, geprek
- 1 batang serai, ambil bagian putih, geprek
- 4 lembar daun jeruk, sobek
- 1 batang daun bawang, iris
- 6 gelas air (1500 ml)
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdt lada halus

BUMBU HALUS:

- 15 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 ruas jahe

BUMBU MARINASI :

- 1 sdt kunyit bubuk
- 4 sdt ketumbar bubuk
- 2 sdt garam
- 5 sdm air

Foto: Dyah Khairunisa | Desain: Canva

Soto Sayap Ayam

PELENGKAP:

- Kol, iris, rebus/seduh
- Daun bawang, iris halus
- Bawang merah goreng

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata bumbu marinasi. Baluri ayam dengan bumbu hingga rata, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga kekuningan, lalu tambahkan bawang merah, jahe, lengkuas, serai, daun jeruk dan daun bawang, tumis lagi hingga layu dan harum.
3. Masukkan ayam beserta bumbu marinasinya, masak hingga mulai kaku. Tambahkan 1 gelas air, masak hingga air menyusut (+/- 10 menit).
4. Tambahkan sisa air, gula dan garam, masak hingga ayam matang dan empuk. (+/- 20 menit). Terakhir masukkan lada bubuk, aduk rata.
5. Tata kol rebus dalam mangkuk saji, beri sayap ayam, siram kuah, taburi daun bawang dan bawang goreng. Siap disajikan.

Spaghetti Brûlée

OLEH : NINA MARIANA - IP ASIA ARAB SAUDI

BAHAN :

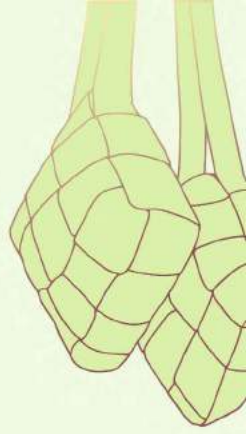
- 300 g spaghetti
- 100 g mozzarella

BAHAN SAUS BECHAMEL:

- 150 g mentega
- 5 sdm tepung terigu
- 600 ml susu cair
- 100 g keju cheddar parut
- Pala bubuk secukupnya
- Gula dan garam secukupnya

BAHAN SAUS BOLOGNESE :

- 1 sdm mentega / minyak Sayur
- 1 siung bawang bombay
- 3 siung bawang putih
- 250 g daging cincang
- 4 sdm saus tomat
- 4 sdm saus pedas
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya
- Lada secukupnya
- Penyedap secukupnya
- Oregano secukupnya
- Air setengah gelas

Foto: Nina Mariana | Desain: Canva

Spaghetti Brûlée

CARA MEMBUAT :

1. Rebus spaghetti hingga matang, lalu sisihkan.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombay dan bawang putih yang sudah dicincang hingga harum.
3. Masukkan daging cincang, masak sampai berubah warna. Masukan saus tomat dan saus pedas.
4. Tambahkan air, bumbui dengan gula, garam, lada, penyedap dan oregano sesuai selera. Masak sampai mendidih dan mengental.
5. Masukan spaghetti, aduk sampai tercampur rata, sisihkan.
6. Cara membuat saus bachamel : Panaskan mentega di wajan. Masukkan tepung, aduk hingga rata. Masukkan susu dan keju. Bumbui dengan garam, gula dan pala bubuk sesuai selera.
7. Masukkan spaghetti yang sudah dibumbui ke dalam wadah/loyang.
8. Siram dan tutupi atasnya dengan saus bechamel. Taburi mozzarella dan oregano.
9. Panggang dalam oven 180 derajat dengan api atas selama 10-15 menit, sampai lapisan saus bechamel membentuk kulit dan berwarna kecoklatan.

years
Ibu Profesional
ASIA
Sajian
Takjil Raya
Bubur Sum-Sum
BIJI SALAK UBI
Sawut
Singkong
- Dessy - Singapore
Ibu Profesional
ASIA
Kebanggaan Keluarga

Biji Salak Ubi

OLEH : ANGIE KAMALIA - IP ASIA ARAB SAUDI

BAHAN:

- 500 g ubi orange (kupas)
- 250 g tepung tapioka
- Garam sejumput

AIR GULA:

- 300 ml air
- 300 g gula jawa
- 3 lembar daun pandan
- 2 sdm gula pasir

SANTAN:

- 50 g santan bubuk
- 200 ml air
- Sejumput garam
- 1 lembar Daun pandan
- 1 sdm tepung tapioka yang sudah dicairkan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ubi yang sudah dikupas sampai matang. Angkat lalu haluskan.
2. Masukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit ke dalam ubi, beri sejumput garam, lalu aduk sampai tercampur dan tidak lengket. Lalu buat bulatan sesuai selera.
3. Siapkan air rebusan gula jawa, gula pasir dan daun pandan yang sudah mendidih lalu masukan bulatan-bulatan ubi dan tapioka masak hingga mengapung.
4. Masak santan kental dengan menyampurkan semua bahan sampai matang dan usahakan jangan sampai pecah.
5. Sajikan biji salak ubi dalam mangkuk, siram dengan santan kental.

Foto: Angie Kamalia | Desain: Canva

Bubur Sumsum

OLEH : DESSY KUSUMAWATI- IP ASIA SINGAPURA

BAHAN:

- 100-125 g tepung beras
- 1000 ml santan cair
- 1/2 sdt garam
- 3 lembar daun pandan

BAHAN AIR GULA:

- 250 g gula merah
- 250 ml air (secukupnya)

CARA MEMBUAT AIR GULA:

Rebus air gula hingga gula larut dan mendidih. Angkat, biarkan dingin, lalu saring.

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung dengan santan, aduk hingga tepung larut.
2. Masak larutan tepung dengan api sedang, beri garam dan daun pandan sambil diaduk hingga bubur matang. Angkat, sisihkan.
3. Hidangkan bubur dalam mangkuk, siram dengan air gula.
4. Selamat mencoba.

Foto: Dessy Kusumawati | Desain: Canva

Churros Mini

OLEH : DEDE RAHMADHANY - IP ASIA SINGAPURA

BAHAN:

- 250 ml air
- 3 sdm mentega
- 150 g tepung terigu serbaguna
- 1/2 sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- 2 butir telur
- Secukupnya minyak untuk menggoreng
- Pelengkap:
- Secukupnya cokelat hershey (atau bisa juga nutella/ovaltine, atau cokelat yang dilelehkan)
- 50 gr gula halus
- 1/2 sdt kayu manis (*optional*)

Foto: Dede Rahmadhany | Desain: Canva

Churros Mini

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan air dalam wajan, jangan sampai mendidih. Masukan mentega dan gula, aduk sampai mendidih. Matikan api.

2. Masukan tepung yang sudah dicampur dengan garam ke dalam wajan, aduk lagi sampai semuanya tercampur sempurna. Diamkan adonan sampai hangat.

3. Setelah adonan hangat, masukan telur satu persatu, aduk sampai rata. Masukan adonan kedalam plastik segitiga, pasang spuit bintang, gunting ujungnya.

4. Panaskan minyak dalam wajan datar. Setelah panas, semprotkan adonan sepanjang yang diinginkan, potong adonannya dengan gunting, goreng dengan api kecil sampai matang. Angkat dan tiriskan.

5. Gulingkan churros ke dalam gula halus yang sudah dicampur dengan kayu manis (jika tidak mau tidak usah) sampai rata. Churros siap disajikan dengan coklat yang disukai.

Selamat mencoba.

Cupcake Coklat

OLEH : DESSY KUSUMAWATI - IP ASIA SINGAPURA

BAHAN:

- 150 g butter
- 175 g self raising flour
- 30 g cocoa powder (sesuai selera - tidak pakai juga boleh)
- 1 kaleng susu kental manis coklat
- 3 - 4 butir telur (dalam resep ini: 4 telur, 3 utuh + 1 kuning telur)
- 1 sdt baking powder
- Choco chips secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Mixer butter dan telur.
2. Masukkan tepung, baking powder, lalu susu, cocoa powder
3. Setelah tercampur rata, masukkan ke dalam cetakan.
4. Taburi choco chips.
5. Oven 160° - 180°C selama 20 - 25 menit

Foto: Dessy Kusumawati | Desain: Canva

Jagung Susu Almond

CAMILAN PRAKTIS UNTUK SI KECIL

OLEH : FEBI HIDRIYANTI - IP ASIA JEPANG

BAHAN:

- 150 g jagung manis (frozen)
- 2 sdt margarine
- 2 sdm susu kental manis
- Topping almond slide dan biji labu

CARA MEMBUAT:

- Masukkan jagung manis ke wadah tahan panas lalu letakkan margarine di atasnya. Tutup dengan plastik wrap lalu panaskan dalam microwave di 500 selama 3 menit.

Keluarkan dari microwave, aduk rata. kemudian tambahkan susu kental manis dan beri toping almond slide dan biji labu di atasnya. Sajikan.

Foto: Febi Hidriyanti | Desain: Canva

Mie Tek Tek Pedas

OLEH : ANGIE KAMALIA- IP ASIA ARAB SAUDI

BAHAN:

- 2 bungkus mie instan atau 1 bungkus mie telur
- 2 butir telur
- 3 buah bakso
- 5 buah tekwan
- Irisan kol secukupnya
- Sawi secukupnya
- 300 ml air

BUMBU:

- 5 buah cabai merah besar/sesuai selera
- 3 buah cabai rawit (opsional)
- 1 siung bawang merah besar
- 2 siung bawang putih
- 3 buah kemiri
- 1/2 sdt lada bubuk
- 2 sdm kecap manis
- Kaldu ayam bubuk secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 1 sdm minyak goreng untuk menumis

Foto: Angie Kamalia | Desain: Canva

Mie Tek Tek Pedas

CARA MEMBUAT

1.Haluskan cabai, bawang merah, bawang putih dan kemiri.
2. Tumis bumbu halus sampai tanak dan wangi.
3. Masukkan air, bakso, tekwan tunggu sampai mendidih.
4. Masukan mie, telur lalu aduk.
5. Masukan garam, gula pasir, kaldu bubuk, lada bubuk, kecap manis lalu koreksi rasa.
6. Masukan sayuran.
7. Sajikan mie dalam mangkuk. Beri bawang goreng, daun bawang, kerupuk dan acar.

Pide

OLEH : QATRIN NIDA UTAMI- IP ASIA ARAB SAUDI

BAHAN:

- 6 sdm minyak goreng
- 1 gelas belimbing air hangat
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdt ragi
- 3 gelas belimbing tepung terigu
- 1 sdt garam
- Labneh (Yoghurt)
- Madu

Note: 1 gelas belimbing = 130 gram

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan minyak goreng, gula pasir, ragi ke dalam air hangat.
2. Ditempat yang lain campurkan tepung terigu dan garam lalu tambahkan larutan nomor 1 tadi.
3. Diaduk sampai membentuk adonan (kalis).
4. Didiamkan kurang lebih 1 jam di tempat kedap udara.
5. Bagi adonan sesuai selera.
6. Bagian atas adonan tambahkan labneh sesuai selera lalu bentuk bagian sisi dilipat kecil-kecil sampai membentuk dinding kecil agar labneh saat dipanggang tidak rembes.
7. Panggang pide di oven kurang lebih 30 menit dengan suhu 180°C (setiap 10 menit di cek kematangannya karena setiap oven berbeda).
8. Setelah pide matang tambahkan madu di atasnya, pide siap disantap.

Foto: Qatrin Nida Utami | Desain: Canva

Sawut Singkong

OLEH : DESSY KUSUMAWATI - IP ASIA SINGAPURA

BAHAN:

- 2-3 singkong (sesuai selera)
- 1-2 blok gula merah (sesuai selera)
- Garam

CARA MEMBUAT:

1. Kupas singkong, cuci bersih lalu parut kasar.
2. Beri garam secukupnya pada parutan singkong, aduk rata.
3. Lalu campurkan irisan gula merah. Sesuai selera, bisa dicampur merata atau sebagian saja.
4. Kukus parutan singkong di dalam dandang* selama 20-30 menit, hingga singkong matang.
(*Tips: masukkan singkong, setelah air dalam dandang sudah mendidih).
5. Sajikan.

Optional :

Dapat disajikan dengan taburan kelapa parut** secukupnya.
(**kukus terlebih dahulu kelapa parut, selama +/- 20 menit, supaya tahan lama, tidak cepat basi).

Foto: Dessy Kusumawati | Desain: Canva

Seblak Seuhah

OLEH : TAMI ASTIE ULHIZA- IP ASIA BAHRAIN

BAHAN:

- ceker ayam
- bakso
- kol/wortel/buncis
- daun bawang
- kerupuk/makaroni/mie
- telur

BUMBU:

- 3 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- 3 ruas kencur
- 15 cabe rawit
- 5 cabe merah besar

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kerupuk selama 1 jam. Atau jika menggunakan mie/makaroni, bisa direndam air panas terlebih dahulu.
2. Haluskan semua bumbu dengan menggunakan blender.
3. Tumis bumbu tersebut dan tambahkan gula, garam dan penyedap rasa sesuai selera.
4. Masukkan ceker ayam, tambahkan air, biarkan meresap selama beberapa saat.
5. Setelah siap masukkan telur, aduk cepat.
6. Tambahkan bakso.
7. Masukkan sayuran dan kerupuk/makaroni/mie, aduk sampai bumbu tercampur rata.
8. Tes rasa, sajikan.

Foto: Tami Astie Ulhiza | Desain: Canva

Snowy Brownies

OLEH : ZARRA MIANTINA PUTRIE- IP ASIA MALAYSIA

RESEP ASLI : BROWNIE KUKUS NY. LIEM
(1/2 RESEP, DENGAN SEDIKIT PERUBAHAN)

BAHAN A:

- 3 butir telur
- 100 g brown sugar
- (resep asli 225 g untuk 1 resep, dengan tambahan garam dan emulsifier)

BAHAN B:

- 60 g tepung protein sedang
- 25 g cokelat bubuk
- (Aduk jadi satu dan diayak, resep tidak pakai baking powder)

BAHAN C:

- 80 ml minyak goreng
- 50 g dark cooking chocolate (Lelehkan)
- Dalam resep dijadikan satu dalam mangkuk keramik, lalu dipanaskan dalam oven toaster sebentar, lalu didinginkan.

Foto: Zarra Miantina P | Desain: Canva

Snowy Brownies

TOPPING PUTIH

- 150 g cream cheese (aduk-aduk hingga lembut)
- 300 ml whipping cream (punya saya sudah manis, kalau yg plain bisa ditambahkan gula sesuai selera)
- Campurkan kedua bahan, lalu mixer hingga sedikit mengembang
- Speed mixer paling rendah

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan panci kukusan dan siapkan loyang persegi ukuran 20 cm, alasi dengan kertas roti.
2. Mixer bahan A hingga kental berjejak.
3. Masukkan bahan B, aduk balik menggunakan spatula.
4. Masukkan bahan C, aduk balik hingga rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang.
6. Kukus hingga matang (sekitar 20 menit, lakukan tes tusuk).
7. Setelah matang, angkat dari kukusan dan dinginkan hingga suhu ruang.
8. Masukkan brownies ke dalam wadah, tuang *topping* putih dan taburi dengan cokelat bubuk atau keju cheddar parut.

Topokki

OLEH : ZARRA MIANTINA PUTRIE - IP ASIA MALAYSIA

BAHAN DAN CARA PEMBUATAN:

- 1 cangkir tepung beras + 1/2 cangkir tepung ketan.
- 1/4 sdt garam.
- Ditambah air dingin secukupnya + 1 sdm minyak wijen, uleni sampai bisa dibentuk.
- Pipihkan dengan rolling pin, ketebalan sesuai selera.
- Potong memanjang dengan lebar sekitar lebar telunjuk.
- Giling tiap potongan dengan jari tapi jangan ditekan (untuk membentuk silinder).
- Potong serong, panjang sesuai selera.
- Rebus dalam air mendidih sampai mengapung.
- Tiriskan dan masukkan ke dalam air tambahkan sedikit minyak wijen (supaya tidak menempel).

Foto: Zarra Miantina P | Desain: Canva

Topokki

BAHAN DAN CARA PEMBUATAN:

Bumbu saos:

- 2 sdm gochujang (pakai merk Haepyo, halal certified).
- Larutkan gochujang dalam 300 ml air.
- Setelah larut, panaskan di atas kompor, tambahkan 1 sdm brown sugar dan 1/2 sdm soy sauce.

- Masukkan tteok, aduk rata, tunggu hingga saos mendidih.
- Masak hingga 10 menit.

Tambahkan :

- Irisan daun bawang (jika ada).
- 2 sdm wijen sangrai, aduk rata.

- Tuang topokki di atas piring.
- Beri *topping* keju *slice*.
- Taburkan wijen sangrai.
- Hidangkan selagi hangat.

years
Ibu Profesional
ASIA
Sajian
Minuman Raya
Markisa Madu
Ibu Profesional
ASIA
Kebanggaan Keluarga

Honey Citron Tea

OLEH : QATRIN NIDA UTAMI – IP ASIA ARAB SAUDI

BAHAN:

- 12 buah lemon
- 70 g gula merah/gula kelapa
- 70 gr madu
- 1/4 sdt garam Himalaya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci lemon dengan garam, bilas dengan air mengalir.
2. Potong lemon menjadi 4 bagian (bijinya dibuang).
3. Potong lebih kecil lagi agar air nya mudah keluar saat disimpan.
4. Siapkan tempat (toples) masukkan lemon, gula merah/gula kelapa, madu, dan garam Himalaya diaduk pelan sampai tercampur rata.
5. Diamkan selama 60 menit di kulkas.
6. Honey Citron Tea siap dipakai dengan mengambil 2-3 sdm dan ditambah air 150 ml air hangat.

Foto: Qatrin Nida Utami | Desain: Canva

Kurma Susu

OLEH : HAFIZAH - IP ASIA SYRIA

BAHAN:

- 13 butir kurma
- 500 ml susu cair
- 1 sdm madu
- Jelly/nata de coco (opsional)

CARA MEMBUAT:

1. Pisahkan kurma dari bijinya, potong-potong lalu masukkan ke dalam blender.
2. Tambahkan susu cair, blender hingga halus.
3. Tambahkan madu.
4. Saring
5. Tuang ke gelas, bisa ditambah jelly/nata de coco.

Foto: Hafizah | Desain: Canva

Markisa Madu

OLEH : ZARRA MIANTINA PUTRIE - IP ASIA MALAYSIA

Markisa Madu

BAHAN:

- 1 buah markisa, ambil isinya
- 1-1,5 sdm madu
- 200ml air minum

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan 1 buah isi markisa ke dalam gelas.
2. Tambahkan madu, lalu aduk pakai sendok agar sari markisa cepat keluar.
3. Tambahkan air, aduk lagi.
4. Siap untuk disajikan.

Foto: Zarra Miantina P | Desain: Canva

Semoga Bermanfaat

Rumin Boga Ibu Profesional ASIA
untuk

Semarak Ramadan 1442 H